

	AMIDO DE MILHO - 12,5kg - CÓDIGO 1371	
	Código do Documento: 008_FT0070	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/06/2024

1. DESCRIÇÃO

Amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidorovans* e/ou *Dicossoma sp.* e/ou *Diabrotica firgifera* e/ou *Thermococcales spp.* e/ou *Bacillus subtilis*)

2. APLICAÇÃO

Produtos de panificação, confeitaria, biscoitos, cremes, entre outros.

3. INGREDIENTES

Amido de milho (*Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays* e/ou *Sphingobium herbicidorovans* e/ou *Dicossoma sp.* e/ou *Diabrotica firgifera* e/ou *Thermococcales spp.* e/ou *Bacillus subtilis*)

4. ALERGENICOS (RDC727/22)

Não há

5. LACTOSE (LEI 13305/16)

Não contém lactose

6. GLÚTEN (LEI 10674/03)

Não contém glúten

7. ORIGEM

Brasil

8. PESO LÍQUIDO

12,5kg

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL (RDC 429/20 E IN 75/20)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 625			
Porção: 20g (1 colher de sopa)			
	100g	20g	%VD*
Valor energético (kcal)	340	68	3
Carboidratos (g)	84	17	6
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0
Gorduras totais (g)	0,4	0,1	0
Gorduras saturadas (g)	0,3	0,1	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	3	1	0

* Percentual de valores diários fornecidos pela porção

10. PADRÕES MICROBIOLÓGICOS (RDC 724/22 E IN 161/22)

Responsável pela elaboração: Erika Cardoso

	AMIDO DE MILHO - 12,5kg - CÓDIGO 1371	
	Código do Documento: 008_FT0070	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/06/2024

19. Cereais, farinhas, massas alimentícias e produtos de panificação	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	Limite microbiológico
a) Farinhas, amidos, féculas e fubás	Salmonella/25g	ausente
	Bacillus cereus presuntivo/g	10 ²
	Escherichia coli/g	10

11. LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINATES (RDC 722/22 E IN 160/22)

Alimentos ou categorias de alimentos	Metais	LMT (mg/kg)
Cereais e produtos de e à base de cereais, excluídos trigo, arroz e seus produtos derivados e óleos	Arsênio total	0,30
	Cádmio	0,10
	Chumbo	0,20

Alimentos ou categorias de alimentos	Micro-organismo/Toxina/Metabólito	LMT (mcg/kg)
Amido de milho e outros produtos à base de milho	Fumonisin (B1 + B2)	1000
Farinha de trigo, grão de cevada, cevada maltada, massas, crackers, biscoitos de água e sal, outros produtos de panificação, e outros cereais e produtos de cereais, exceto os de arroz e trigo integral	Desoxinivalenol (DON)	1000
Cereais e produtos de cereais, incluindo cevada maltada	Ocratoxina A	10
Farinha de trigo, massas, crackers e produtos de panificação, cereais e produtos de cereais, exceto trigo	Zearalenona	100

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso

	AMIDO DE MILHO - 12,5kg - CÓDIGO 1371	
	Código do Documento: 008_FT0070	Revisão: 00
	Período de expiração: -	Data de elaboração: 12/06/2024

e
arroz e incluindo cevada maltada.

12. LIMITE DE TOLERÂNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS (RDC 623/22)

7. Todos os tipos de alimentos	Matérias estranhas	Limites de tolerância
Alimentos em geral	Areia	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido
	Ácaros	Máximo de 5 na alíquota analisada de acordo com as recomendações das metodologias

13. IRRADIAÇÃO DE ALIMENTO (RDC 21/01)

Alimento não tratado por processo de irradiação.

14. ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADO (DECRETO 4680/03)

Produzido a partir de milho transgênico.

15. VALIDADE

Embalagem fechada: 24 meses a partir da data de fabricação

Embalagem aberta: manter sob refrigeração e consumir até 30 dias desde de que respeitado o modo de armazenamento e mantendo a embalagem bem fechada.

16. IDENTIFICAÇÃO

É composta por: nome do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido.

17. TRANSPORTE

Deve ocorrer em veículos em bom estado de conservação, limpos, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

18. ARMAZENAMENTO

Em local fresco e seco, sem incidência de luz solar, livre de contaminantes físico e químicos que possam contaminar o produto.

Responsável pela elaboração:

Erika Cardoso